

# L'irrégulomadaire de la BAM



Journal écrit sans pression à parution irrégulière

*"Bière qui roule, ramasse la mousse..."*

## L'éditard de Cédric...



Dans ce numéro, il sera fait allusion plusieurs fois à de la **bière contaminée** car cela a été notre problème de mai à octobre. Quand on parle de contamination, il s'agit souvent de levures sauvages ou de bactéries qui génèrent de mauvais goûts. Dans notre cas, il s'agissait d'une saveur aigre caractéristique de **bactéries lactiques**.

Ce sont des bactéries très communes qu'on utilise dans la fabrication de fromages, yaourts, saucisson, choucroute et même dans certaines bières (où l'effet est recherché). La contamination apparaît en bouteille et se développe dans le temps. Les bactéries grignotent ce qui n'a pas été mangé par les levures. En bouche, la bière perd son corps au détriment d'une acidité. Au delà d'un certain équilibre c'est nettement moins bon, voire mauvais... mais ce n'est pas toxique. Nous avons écarté les lots contaminés dès que nous nous en rendions compte.

En production, il fallait supprimer le problème à sa source. Et là c'est la folie ! Les bactéries sont potentiellement partout. Quand nous trouvions la source dans une cuve, elle apparaissait dans une autre... Une vraie partie de cache-cache. Bien évidemment, nous avons renforcé nos méthodes de nettoyage, détartré, changé les joints, les tuyaux, mais en été rien n'y fait : elles sont même dans l'air ! Et c'est pas dans une salle de traite qu'on peut nettoyer l'air... Un dicton qui se passe entre brasseurs :

***"En hiver, fait de la bière qui veut et en été fait de la bière qui peut."***

Au final, nous ressortons de cette expérience avec un **protocole de nettoyage amélioré** et un stock de BAM distillée, la **Fine de Montflours** suffisamment important pour que l'on puisse le faire vieillir en fût de chêne quelques années. Ça devrait être intéressant...

Cet épisode a mis à mal notre trésorerie, nous n'avions pas prévu d'immobiliser de la Fine sur plusieurs années. Les membres de la BAM ont acheté de nouvelles parts sociales pour passer ce cap.

Pour autant nous continuons à travailler pour l'avenir. En 2016, le projet de locaux mutualisés, sous une forme **coopérative**, devrait aboutir. Si vous entendez parler d'un **Archipel** à Montflours, c'est de cela qu'il s'agit. Sous la tutelle d'une SCIC régionale HAMOSPHERE, L'Archipel a pour vocation de porter des îlots d'activités et de projets locaux. Le premier projet est d'aménager plusieurs locaux sur la zone artisanale du Mottay à Montflours pour sept structures, dont la BAM. ●

## Sur la PISTE des bières TRAPPISTES : l'abbaye de Westmalle



Le premier article consacré aux bières trappistes a permis de présenter le label et les différentes abbayes qui le possèdent. Il faut cependant y apporter une correction et une précision : l'abbaye de Saint-Sixte à Vleteren brasse depuis 1839 (et non 1939) ; et l'année dernière, l'abbaye de Tre Fontane située à Rome a obtenu le label pour sa propre bière. Elle devient ainsi la douzième abbaye trappiste à brasser et la première en Italie.

Découvrons maintenant la première et plus ancienne des abbayes trappistes.

***L'abbaye de Westmalle : la mère des brasseries trappistes...***

Malle est une commune de 15 000 habitants de la Belgique flamande. Entre Anvers et Turnhout, elle est à moins de 10 km de la frontière avec les Pays-Bas. Elle est née de la fusion de deux anciennes communes : Westmalle et Oostmalle en 1977. C'est pour cela qu'on vous dira indifféremment que la brasserie est située à Westmalle ou à Malle.

L'histoire de l'abbaye commence, quant à elle, en 1791. Les troubles révolutionnaires poussent les moines de l'abbaye de La Trappe à quitter la France. Ils s'installent d'abord en Suisse, à la Chartreuse de Valsainte. Cette abbaye était abandonnée et elle est rétablie avec les règles trappistes en 1794. Elle devient rapidement un lieu de refuge pour de nombreux moines français. Il est alors décidé d'envoyer des groupes de moines essaimer dans toute l'Europe. Un groupe de dix religieux devait rejoindre le Canada par Amsterdam. Ils arrivent au port en septembre 1793 mais ne trouvent aucun bateau. Alors, à l'instigation de l'évêque d'Anvers, ils se rendent à Westmalle pour prendre possession d'une propriété sur laquelle l'évêque souhaitait fonder une abbaye trappiste depuis plusieurs années. Il avait réuni des fonds et mobilisé des grands propriétaires. C'est ainsi que les dix moines prirent possession du domaine le 6 juin 1794. Mais onze jours plus tard, ils durent prendre la fuite devant l'invasion française. Ils fondent un monastère à Darfeld (Allemagne) en 1795. Le monastère se développe dans l'idée de retourner à Westmalle. Plusieurs tentatives sont faites mais l'installation ne devient pérenne qu'en 1814.

Il faut attendre 1836 pour que le monastère soit érigé en abbaye par le Pape à condition qu'un assouplissement des règles soit adopté. Jusque là, les moines appliquaient les règles du courant le plus stricte des trappistes et ils ne pouvaient boire que de l'eau. A partir de ce moment, la **bière est tolérée** en consommation interne et comme on cherche à limiter les dépenses, il est décidé

de brasser sur place en s'appuyant sur les compétences de deux moines, anciens brasseurs flamands.

Il est amusant de se dire que c'est grâce à la révolution française et au Pape qu'a pu émerger la grande tradition brassicole trappiste.

Les premières années, la **production brassicole** est destinée uniquement à la consommation des moines, ces derniers cherchant plutôt à développer une production commerciale de vin. La première mention connue de **vente de bière** remonte à 1861 : c'était de la bière brune. En fait, on pense que c'est la commercialisation réussie et plus précoce de Chimay qui incita l'abbaye de Westmalle à suivre le mouvement. Parallèlement, elle réduisit peu à peu ses espérances dans le vin. La brasserie ne cessera de se développer, sauf durant les deux guerres mondiales où elle subit les conséquences de l'occupation allemande. L'augmentation du brassage fut aussi une solution trouvée pour supporter la crise économique de 1929. C'est à son initiative que l'appellation « trappiste » est déposée en 1933.

***... et la mère des triples.***

Aujourd'hui, l'abbaye de Westmalle commercialise deux bières différentes : la **Westmalle Double** (en fût et en bouteille) et la **Westmalle Triple**. Pour les déguster dans les meilleures conditions, il faut les servir fraîches mais non glacées dans des grands verres calice. Il ne faut pas hésiter à les faire mousser car une mousse abondante protège la bière de l'oxydation.

La **Double** est de couleur brune cuivrée. On la dit « double » car il faut deux fois plus de malt qu'une bière de base pour la brasser. Elle titre 7 % d'alcool en volume. Son nez est très malté. Sa bouche est pleine, onctueuse, avec une attaque de cacao et de réglisse. Elle se prolonge par de belles notes de caramel. Cette bière est aujourd'hui le résultat de l'évolution d'une recette de 1926.

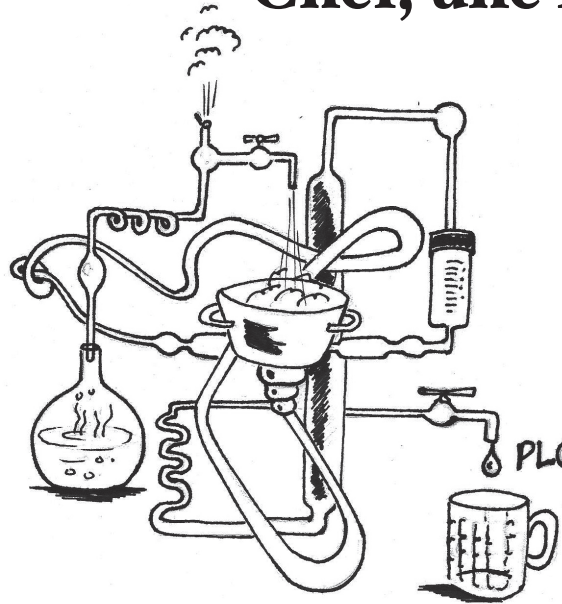
Pour faire la **Triple**, il faut trois fois plus de malt. Cela en fait une bière forte : 9,5 % vol. Elle est brassée depuis 1934 mais sa recette est stabilisée depuis 1956. La Triple est jaune or, légèrement ambrée. Elle présente un nez fruité (banane, mûre, agrumes). Sa bouche est pleine, onctueuse. Elle développe des arômes très fruités (orange, pêche). Je parle ici de la Triple en bouteille de 33 cl. La bière évolue différemment en bouteille de 75 cl. On considère que cette bière est à l'**origine du style de bières "triples"** qui fait la renommée de toute la Belgique. On la surnomme "la mère de toutes les triples".

Enfin, l'abbaye produit aussi une **Extra** qui est réservée à la consommation des moines. Donc si vous voulez la goûter, vous savez ce qu'il vous reste à faire... ●





# Chef, une BAM à 42° !



Au Moyen-âge, les alchimistes prétendaient pouvoir transformer le plomb en or. Au XXI<sup>ème</sup> siècle, la BAM fait mieux ! A partir de bières trop acides ou trop sucrées, elle produit des alcools forts, aromatiques et originaux.

Tout a commencé en 2013, quand Cédric Soufflet, le brasseur, s’est aperçu qu’il avait produit une brune trop sucrée pour être vendue. Il proposa à **un bouilleur de cru**, Alain Trohel, de faire de la “Fleur de bière”. Celui-ci était partant, d’autant plus que malgré des années d’expérience, il n’avait jamais distillé de bière.

Il est donc venu à Montflours, avec sa merveilleuse machine, qui pourrait rappeler les premiers véhicules à vapeur avec sa chaudière au bois, sa réserve d’eau et ses tuyaux en cuivre.

Le résultat fut étonnant. Contrairement à ce que nous avions imaginé, les saveurs de l’alcool obtenu, ne rappelaient pas le whisky (produit à partir de malt, comme la bière) mais la violette et le litchi.

Le précieux liquide à 42° d’alcool fut mis en bouteilles de 37,5 cl, avec une étiquette imaginée par Gilles Charpentier et proposé aux sociétaires de la BAM.

En 2015, la jeune brasserie de Montflours a connu ce que tous les brasseurs craignent par dessus tout : **la contamination bactériologique**. Avant que le problème ne soit résolu, plusieurs brassins ont été produits. Constatant une acidité caractéristique, le brasseur les a écartés de la vente. C’est alors que la BAM a fait appel, une nouvelle fois, à son “alchimiste”, Alain Trohel.

Fort de son expérience de 2013, il a distillé, en juin, des bières ambrées et stouts, en améliorant les rendements, grâce à l’ajout d’huile désaromatisée pour éviter la mousse dans l’alambic.

Les distillats de chaque brassin ont été goûtés. Nous sommes partis des meilleurs pour créer un assemblage : la **Fine de Montflours** (la loi ne permet plus d’utiliser le nom “Fleur de bière”).

Avec ses arômes fruités et boisés, elle se démarque très nettement de celle de 2013. La production est assez importante pour pouvoir la proposer au grand public.

Une nouvelle distillation est prévue cette année. A l’avenir, la BAM pourra faire vieillir la **Fine de Montflours** en barriques de chêne et développer de nouveaux arômes.

A quand le WAM (whisky associatif de Montflours), autre vieux rêve de la BAM ? ●

## La recette de Pierre et Jessica

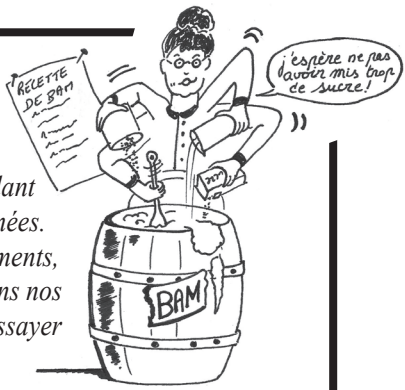
### LA GELÉE DE BAM

Même si l’on revient toujours aux sources (de la BAM), pendant les vacances on a visité une brasserie dans les Hautes Pyrénées. Celle-ci fabriquait une gelée plutôt intrigante et après questionnements, on a découvert que c’était de la gelée de bière. Cela a trotté dans nos têtes le reste des vacances et on s’est dit “Mais pourquoi pas essayer avec de la BAM ? ”. Alors on a sorti les casseroles.

La gelée terminée, on décide, dès le vendredi suivant, d’aller au marché de Montflours et de faire deviner à chacun ce nouveau produit.

C’était plutôt amusant car personne n’imaginait faire de la gelée avec de la bière. Les réactions ont été positives et certains voulaient même déjà en acheter.

Pour ceux qui ont pas eu le plaisir d’y goûter, nous espérons qu’un jour un projet de commercialisation pourra aboutir. En attendant, au hasard d’un marché, nous passerons avec notre panier de confiture vous faire déguster une seconde fois cette gourmandise de bière, pour le plaisir des papilles et celui de se voir autour d’une bonne BAM.

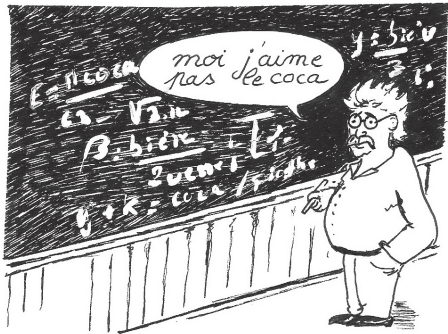


**Ingrédients :**  
75 cl de Bam ambrée  
675 g de sucre  
1 sachet d’agar-agar

## ❗ Problème ??

Prenez un litre de Bam (contaminée, y’en a plein !) et un litre de coca. Versez un verre de bière dans le coca et mélangez. Ensuite, prenez un verre de ce mélange et videz-le dans la bière. Vous vous retrouvez toujours avec un litre de chaque mixture.

Mais y a-t-il, après cette manipulation, plus de bière dans le coca que de coca dans la bière ?



## 🎵 Devinette musicale 🎵

Quel célèbre chanteur a écrit ce refrain ?

Ça sent la bière  
De Londres à Berlin  
Ça sent la bière  
Dieu qu’on est bien  
Ça sent la bière  
De Londres à Berlin  
Ça sent la bière  
Donne-moi la main



## Les mots croisés de Patrick

|    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 2  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 3  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 4  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 5  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 6  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 7  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 8  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 9  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 10 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 11 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

### Horizontalement

1 - Ivrogne familial (3 mots). 2 - Armée de libération nationale. La star de la BAM et des pubs. Rends toi. 3 - Pousse-café. Anti anti. 4 - Fait en se mettant à table. Département français. 5 - Rendai. Le tenir n'est pas toujours facile. 6 - Vent puant. En. 7 - Râpés. Au pis aller. 8 - Monarque renversé. Du sucre dans l'alcool. 9 - Sans effets. Marque la surprise ou l'indignation. Marque d'infinifit. Station thermale belge. 10 - Rend noir qui aime trop les blancs. Hafnium. Ne le contre pas qui veut. 11 - Pic des Pyrénées. Balancer entre la droite et la gauche. 12 - Rejette les bulles. A éviter quand ils sont tristes.

### Verticalement

1 - Bafoillage. 2 - Assidu au bar de la marine. En prendre une (se). 3 - Distribuer des nerfs. Gobé. 4 - Dés. Eau des Pyrénées. 5 - Orientation. Se prend difficilement au jeu. Étendue d'eau salée. 6 - Fit de la peine. Reste en carafe. 7 - Ronde quand elle n'est pas noire. Coule en Irlande. 8 - Perle sur le front. Ville du Jutland. 9 - Patron prit de court. Opposé au zénith. Enquêteur américain. 10 - Gros qui tachent. Extrait de la pierre c'est pire. 11 - Est toujours très imprégné. Sans altération. 12 - Petit râleur. Vaniteux.

Réponses du précédent numéro

|    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1  | B | R | A | S | S | E | R | I | E |
| 2  | E | C | O | U | S | I | N | E |   |
| 3  | R | I | E | U | R | S |   | N | E |
| 4  | N | O |   | S | E | P | E | L |   |
| 5  | A |   | A | B | C |   | I |   | U |
| 6  | D | E | L | O | G | E | A | T |   |
| 7  | E | R | I | C |   | R | U | I | N |
| 8  | T | E |   | K | A | R | T |   | A |
| 9  | T | A | U |   | V | A | R | O | I |
| 10 | E | U | R | A | S | I | E | N | N |

• **Problème :** Pour retirer le billet sans faire tomber les pièces, mouillez votre index et frappez de haut en bas le bord dépassant du billet. Celui-ci colle alors à votre doigt et le suit en glissant rapidement sous les pièces, qui bougent à peine...

## Bière et santé :

### LA BELLE AFFICHE DÉNICHÉE PAR PATRICK

Visible au Musée vivant de l’École Publique de Laval, cette carte murale a été publiée en 1900. Elle témoigne du rôle de l’école dans la **lutte contre l’alcoolisme**, alors véritable fléau sanitaire et social du XIX<sup>ème</sup> et du début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Si l’intention de cette affiche est louable, on peut critiquer la distinction faite entre les bonnes “**boissons naturelles**” et les mauvais “**alcools industriels**”. Les boissons comme la bière, obtenues par fermentation, ne sont pas nocives, celles obtenues par distillation tuent. Des buvards publicitaires ventant les mérites du vin ou de la bière étaient même distribués aux élèves...

Les adultes n’étaient pas les seules victimes de l’alcool : l’**alcoolisme infantile** sévissait



Collection  
**TABLEAUX MURAUX**  
ARMAUD COLIN  
100, Boulevard René-Moëzi, PARIS

**BOISSONS NATURELLES**  
**BONNES**  
(prises sans excès)

**Vin**  
Raisin

**Cidre**  
Pommes

**Poiré**  
Poirs

**Bière**  
Orge et Houblon

Effets  
**DU VIN DE RAISIN**  
sur un Cobaye

I  
Cobaye auquel on a inoculé du vin de raisin

II  
Le cobaye res-sent un accès d'ébriété.

III  
L'accès est bien-tôt dissipé et ne laisse aucune trace

## L'alcool, voilà l'ennemi.

Troubles causés par l'alcool:  
80 pour 100 des tuberculeux sont alcooliques

**Troubles physiques:**  
Tremblements, maigreur  
Perte de l'appétit  
Affaiblissement général  
Delirium tremens  
Paralyse, Démence  
Aggravation des maladies, des blessures, des fractures

**Troubles moraux:**  
Diminution de l'intelligence  
Perte de la mémoire, du raisonnement  
Incapacité professionnelle  
Dégradation morale  
Irritabilité, Violence, Fureur

**Avant l'alcoolisme**

**Après l'alcoolisme**

**ORGANES SAINS**

**ORGANES d'ALCOOLIQUE**

Estomac, Foie, Cœur, Reins, Cerveau

Gastrite ulcéreuse, Cirrhose hépatique, Dégénérescence graisseuse, Ramollissement, Méningite

Effets  
**DE L'ALCOOL INDUSTRIEL**  
sur un Cobaye

I  
Cobaye auquel on a inoculé de l'alcool industriel

II  
Le cobaye est pris d'une crise épileptique.

III  
Le cobaye meurt quelques instants après.

Tableau  
**d'ANTI-ALCOOLISME**  
par le D<sup>r</sup> GALTIER-BOISSIERE v.1

**ALCOOLS INDUSTRIELS**  
**MAUVAIS**  
(même prise en petite quantité)

Sont fabriqués avec:

**Bette rave**  
5% de la grande rutelle

**Pomme de terre Grain**  
Ce qu'on fait avec les alcools industriels

Effets

dans les foyers et dans les écoles. Nombre d’enfants allaient à l’école avec leur gamelle et un 1/2 litre de vin, de cidre ou de bière suivant la région. On en servait aussi dans les cantines. L’alcool était alors considéré comme un bon moyen de lutter

contre les microbes et vin, cidre ou bière étaient des compléments alimentaires. Il faudra attendre 1956 pour que l’alcool soit interdit à l’école. ●

NDLR : Mais si on leur promettait une bonne BAM, les écoliers n’apprendraient-ils pas mieux à l’école ?